



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

Press Release

2026 年 10 月 6 日

大切な人と過ごすクリスマスに
いつまでも心に刻まれるとびきりのホテルディナーを
2026 年 10 月 1 日（木）より予約受付中



ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル（神奈川県横浜市西区みなとみらい 1-1-1）では、2026 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）のクリスマス期間、フランス料理や中国料理、ブッフェなど 5 つのレストラン・ラウンジで特別メニューをご用意いたします。

フランス料理「アジュール」

ディナーコース「PLAISIR（プレジール）」、ディナーコース「NOËL（ノエル）」



ディナーコース「NOËL」イメージ



フランス料理「アジュール」からは、クリスマスらしい華やかなコースメニュー「PLAISIR」と「NOËL」をお届けします。フランスの貴族の邸宅のようなクラシックな雰囲気の中で、シェフが一年に一度のホリデーシーズンのために考案した珠玉のコースをご賞味いただきます。大切な人にとっておきの料理を特別な空間で心ゆくまでご堪能ください。

コース内容：

<ディナーコース「PLAISIR」>

12月19日（土）～21日（月）、23日（水）

- ・グラスシャンパン（乾杯用）
- ・小さな贈り物
- ・“本マグロの二重奏”二種の部位が織りなす味わい
- ・カリフラワーのヴルーテにフォアグラのポワレを浮かべて
- ・本日の鮮魚のポワレと帆立貝のグリルソース・シャンパーニュ
- ・“横濱ビーフ”フィレ肉のステーキ 芳醇な黒トリュフのソース
- ・～トリロジー・ドゥ・ノエル～
バスク風チーズケーキ、ショコラ・ミルフィーユ、イチゴのアイスクリーム
- ・コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

<ディナーコース「NOËL」>

12月24日（木）、25日（金）

- ・グラスシャンパン（乾杯用）
- ・小さな贈り物
- ・“本マグロの二重奏”二種の部位が織りなす味わい
- ・赤ワイン香る蝦夷鹿のラグーと自家製パスタ“パッケリ”ビーツのエキューム
- ・オマール海老のポワレ 地中海の香りで
- ・和牛の最高峰“松阪牛”フィレ肉のステーキ
黒トリュフとジャガイモのグラティネ オニオンペッパーソース
- ・～トリロジー・ドゥ・ノエル～
バスク風チーズケーキ、ショコラ・ミルフィーユ、イチゴのアイスクリーム
- ・コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

提供日時：

<ディナーコース「PLAISIR」>

12月19日（土）、20日（日）

17:30～21:00（L.O.）

12月21日（月）、23日（水）※12月22日（火）は定休日となります

18:00～20:00（L.O.）

<ディナーコース「NOËL」>

12月24日（木）、25日（金）

17:30～、18:00～、20:00～、20:30～※ご利用は120分制

料金（税サ込）：

<ディナーコース「PLAISIR」>

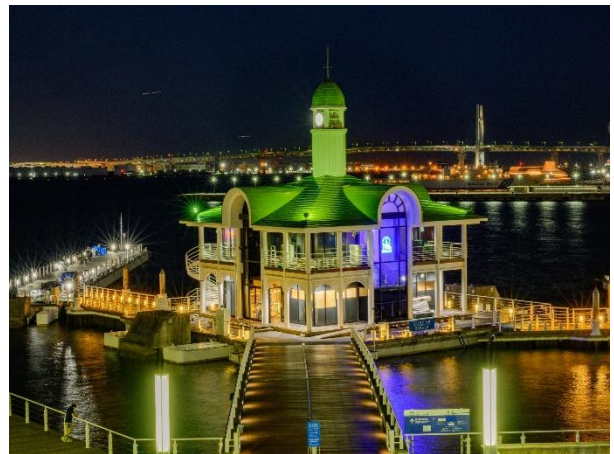
1名様 29,000 円

<ディナーコース「NOËL」>

1名様 33,000 円

「PIER21 MUSIC CAFE & BAR (ピアトゥエンティーンワン ミュージックカフェアンドバー)」

クリスマスディナーコース



クリスマスディナーコースイメージ

ホテル前の海に浮かぶ、ぷかりさん橋の2階にある「PIER21 MUSIC CAFE & BAR」は、クリスマスのディナータイム限定で、カフェからロマンティックなフローティングレストランに早変わりいたします。心地よい波のリズムを感じながら、ホテルシェフが腕を振るうコース料理に舌鼓。窓の外に広がる海とそこに映る街や船のイルミネーションが、夢見るような夜を演出します。

コース内容：

- ・グラススパークリングワイン（乾杯用）
- ・トリュフのブリュレ、鮪と真鯛のタルタル
- ・ずわい蟹とカリフラワーのグレック 蟹のチュイルとキャヴィアを添えて
- ・コンソメスープ ハーブ香るクレープのシフォナード
- ・玄界灘産寒鰯のポワレ スパイス香る粒マスタードのソース
- ・「博多和牛」鞍下肉のロースト レフォールクルート 赤ワインソース
- ・クリスマスショートケーキ
- ・ホテル自家製パン
- ・コーヒー

提供日時：

12月23日（水）～25日（金）

18:00～、18:30～、19:00～、19:30～ ※ご利用は120分制

料金（税込）：

1名様20,000円



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

ラウンジ&バー「マリンブルー」

クリスマスハイティー、クリスマスカクテル「ルージュ・ノエル」



クリスマスハイティーイメージ



クリスマスカクテル「ルージュ・ノエル」イメージ

横浜港が一望できるラウンジ&バー「マリンブルー」では、12月24日、25日の2日間限定で18時からのナイトタイムにクリスマスハイティーをご用意します。フルコースより気軽に、アフタヌーンティーよりしっかりと料理が味わえるハイティーは、カップルはもちろんご友人同士の楽しいクリスマスにもおすすめです。

また、バーでは12月1日よりクリスマスカクテル「ルージュ・ノエル」を提供いたします。ラズベリーの甘酸っぱいリキュールに雪のようなクリームを重ねてクリスマスを表現した、聖夜にぴったりのロマンティックな一杯です。

ハイティー内容：

<オードヴル>

- ・キャヴィアとコンディメント
- ・魚介のカクテル 雲丹を添えて
- ・鴨のコンフィと茸のパイ包み焼き
- ・ハモン・セラーノとフルーツトマトのブルスケッタ

<プティフール>

- ・あまおうのショートケーキ グラス仕立て
- ・あまおうのパリ ブレスト
- ・あまおうのムース
- ・チョコレートマカロン
- ・あまおうとチョコレートのクレームダンジュ
- ・あまおうとチョコレートのタルト
- ・あまおうとアールグレイのロールケーキ
- ・フレッシュあまおう 練乳添え

<スコーン>

- ・あまおうのスコーン
- ・プレーンスコーン

<ドリンク>

TWG、ロンネフェルトの紅茶を含む25種のカフェフリー付き

提供日時：

<クリスマスハイティー>

12月24日（木）、25日（金）

18:00～21:00（L.O.）※ご利用は120分制

<クリスマスカクテル「ルージュ・ノエル」>

12月1日（火）～25日（金）

12:00～

料金（税サ込）：

<クリスマスハイティー>

1名様 13,000円

グラスシャンパン付き 15,000円もございます。

<クリスマスカクテル「ルージュ・ノエル」>

2,200円

buffet・ダイニング「オーシャンテラス」

クリスマスbuffet



クリスマスbuffetメニューイメージ

buffet・ダイニング「オーシャンテラス」では、12月23日（水）～12月25日（金）の3日間限定でクリスマスbuffetを開催します。buffetボードにはローストチキンなどの心躍るクリスマスメニューのほか、オマール海老などの豪華な海の幸が並びます。シェフが目の前で切り分けるローストビーフなど、人気のライブキッチンもお楽しみいただけます。ホリデーシーズンの華やかな雰囲気の中、ご家族、職場の同僚やお友だちなどと楽しいひとときをお過ごしください。

buffetメニュー（一部抜粋）※ランチとディナーは一部のメニューが異なります

- ・ クレームブリュレ トリュフ風味 バターガレット添え
 - ・ ローストチキン バルサミコとクランベリーのソース
 - ・ 国産牛のローストビーフ
 - ・ 広島産殻付き牡蠣のスチーム だいたいポン酢と胡麻味噌をお好みで
 - ・ 「博多和牛」すね肉のスモークワイルドミートローフ
 - ・ オマール海老とムール貝のパイ包み焼き 魚介のマルセイユソース
 - ・ 「フジアトランティックサーモン」のハーブマリネ シャンパンビネガー香るラヴィゴットソース
- など

提供日時：

<クリスマスランチbuffet>

12月23日（水）～12月25日（金）

11:30～、12:00～、13:30～、14:00～ ※ご利用は90分制

<クリスマスディナーbuffet>

12月23日（水）



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

17:00～、17:30～、19:30～、20:00～ ※ご利用は 120 分制
12 月 24 日 (木)、25 日 (金)

17:00～、17:30～、19:00～、19:30～、21:00～、21:30～ ※ご利用は 90 分制

料金 (税サ込) :

<クリスマスランチbuffet>

大人 7,000 円

お子様 (5～12 歳) 3,500 円

<クリスマスディナーbuffet>

大人 13,000 円 (スパークリングワイン 1 杯付き)

お子様 (5～12 歳) 6,500 円 (オレンジジュース 1 杯付き)

中国料理「驊駒(カリユウ)」

クリスマスランチコース「柊 (ひいらぎ)」、クリスマスディナーコース「聖華 (せい
か)」



クリスマスディナーコース「聖華」イメージ

ホテル最上階のメインダイニング中国料理「驊駒」では、フカヒレなどクリスマスに相応しい豪華食材を使用した極上のランチとディナーのコースをご用意いたします。シックで洗練された雰囲気
の店内からは、横浜の海が遮るものなく見渡せ、まるで映画のワンシーンのような空間を演出しま
す。31 階ならではの絶景を眺めながら、熟練のシェフが腕を振るう上質なクリスマスコースをお愉
しみください。

コース内容:

<クリスマスランチコース「柊」>

- ・前菜七種盛り合わせ
- ・フカヒレの姿煮込み 青菜添え
- ・北京ダックと点心三種
- ・スパイスが香る海老のフリッター
- ・塩漬け魚とレタス入り炒飯
- ・オリジナルデザート
- ・オリジナルブレンドティー 美肌彩茶

<クリスマスディナーコース「聖華」>

- ・前菜七種盛り合わせ
- ・フカヒレ姿と乾貨入り蒸しスープ 朝鮮人参添え

- ・ 渡り蟹とオマール海老のクリーム炒め
- ・ 和牛サーロインの煎り焼き 山葵ソース
- ・ 福岡・長浜市場直送ハタのガーリック風味蒸し御飯
- ・ オリジナルデザート
- ・ オリジナルブレンドティー 美肌彩茶

提供日時：

<クリスマスランチコース「終」>

12月23日（水）～25日（金）
11:30～14:30（L.O.）

<クリスマスディナーコース「聖華」>

12月19日（土）、20日（日）、23日（水）～25日（金）
17:30～21:00（L.O.）

料金（税サ込）：

<クリスマスランチコース「終」>

1名様 12,000 円

<クリスマスディナーコース「聖華」>

1名様 22,000 円
グラスシャンパン付き 24,000 円、
窓側席確約＋グラスシャンパン付き 26,000 円もございます

「Night View Xmas」12月24日（木）、25日（金）限定

1名様 28,000 円（特別室「天空」窓側席確約＋グラスシャンパン付き）



驍驎 特別室「天空」イメージ

予約受付期間： 2026年10月1日（水）～

予約・お問い合わせ： 045-223-2267（レストラン予約／10:00～19:00）

Web サイト： https://www.icyokohama-grand.com/offer_restaurant/restaurant_christmas/

※乾杯用ドリンクが付いたメニューは、ノンアルコールでのご提供も可能です



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND



ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルについて：

“風をはらんだヨットの帆”の外観でお馴染みの、横浜を代表するホテル。地上 31 階の建物に、客室数 594 室、8 つのレストラン & バーのほか、大小 15 室の宴会場を有し、ホテル館内はいたるところから海が一望できます。APEC や TICAD など国際行事への対応をはじめ、国内外の数多くの賓客を「おもてなし」してきたそのホスピタリティには、開業以来、高い評価を頂戴しています（1991 年 8 月開業）。

<https://www.icyokohama-grand.com>

インターコンチネンタル®ホテルズ&リゾーツについて：

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツは、世界 70 カ国以上に 242 軒、77,027 室を擁する、世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946 年、パンアメリカン航空の創立者であるファン・トリッベにより誕生して以来、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じてきました。「魅惑的な世界への扉を開く」ブランドとして、インターコンチネンタルは、現代のラグジュアリートラベラーにふさわしい新しい旅の体験を提案しています。自由さと心地よさを大切にしながらも、心を満たす文化的な体験をお届けし、親しみを感じられる上質なラグジュアリーというブランドの伝統を受け継いでいます。

ブランドについての詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com

公式 SNS アカウント www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

IHG ホテルズ&リゾーツについて

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good（真のホスピタリティ）を提供するグローバルホスピタリティ企業です。21 のホテルブランドと 1 億 6,000 万人の会員を持つ世界最大級のロイヤリティプログラム「IHG ワンリワーズ」を有する IHG は、世界 100 ヶ国以上に 7,000 軒超の開業中ホテル、100 万超の客室、2,300 軒超の開発パイプラインを展開しています。

- ・ **ラグジュアリー&ライフスタイル:** [シックスセンシズ](#), [リージェント ホテルズ&リゾーツ](#), [インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ](#), [ヴィニエット コレクション](#), [キンプトン ホテルズ&レストランズ](#), [ホテルインディゴ](#)
- ・ **プレミアム:** [ノーテッドコレクション](#), [voco ホテルズ](#), [Ruby](#), [HUALUXE ホテルズ&リゾーツ](#), [クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ](#), [EVEN ホテルズ](#)
- ・ **エッセンシャルズ:** [ホリデイ・イン エクスプレス](#), [ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ](#), [ガーナーホテル](#), [avid ホテルズ](#)
- ・ **スイーツ:** [Atwell スイーツ](#), [ステイブリッジスイーツ](#), [ホリデイ・イン クラブバケーションズ](#), [キャンドルウッド スイーツ](#)
- ・ **エクスクルーシブパートナーズ:** [イベロスター ビーチフロント リゾーツ](#)

InterContinental Hotels Group PLC はグループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG のホテルとコーポレートオフィスには約 400,000 人のスタッフが勤務し、日々世界中のお客様をお迎えしています。

最新情報は[公式ウェブサイト](#)・[日本語版ウェブサイト](#)、[ニュースルーム](#)、[LinkedIn](#) をご覧ください。IHG ワンリワーズについては[こちら](#)、アプリをダウンロードするには [Apple App](#)、[Google Play](#) をご覧ください。

* 画像はすべてイメージです。

* 諸般の事情により、リリースの内容に変更が生じる場合がございます。最新情報はホテルホームページをご確認ください。

【本プレスリリースに関するメディアからのお問い合わせ】

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル

PR 担当 菅 陽子

Email: press@icyokohama.com yoko.kan@icyokohama.com

Tel: 045-223-2314